

## Foursquare Sixty Six 12 ans



**Marque :** Foursquare

**Pays :** Barbade

**Country :** Caraïbes

**Millésime :**

**Taux d'alcool :** 40 %

**Type de rhum :** Traditionnel - Style Anglais

**Type de fût :**

**Age :** 12 ans

**Size :** 70 Cl

**Fûts d'élevage :** Chêne américain

**Fûts de finition :** Chêne américain

**Date :**

**Prix dégusté :** 45,50 € 04-04-19

**Prix max (à la dégustation) :** 48,00 € 04-04-19

**Prix min (à cette date) :** 45,50 € 04-04-19

**Dégusté chez :** Master Class Brunin Guillier 04-04-19

### Notes du producteur :

**Rum Sixty Six** est un rhum traditionnel de l'entreprise familiale RL Seale produit dans la distillerie **Foursquare**, sur l'île de la **Barbade**.

À partir de la mélasse enrichie du terroir de ce petit pays insulaire, le rhum est distillé en petites quantités dans des alambics **Coffey stills** et en colonne pour être ensuite mis à vieillir pendant **12 ans** dans de petits fûts de chêne américains.

Les conditions climatiques tropicales des Antilles permettent d'égaliser la maturation des eaux-de-vie européens qui ont plusieurs fois sont âge.

Rum Sixty Six a été baptisé en l'honneur de l'année d'indépendance de la Barbade, en 1966.

La note de dégustation de Nico

Résumé : acidulé – boisé – coco – doux puis corsé – soupçon métallique

Le nez surprend tout d'abord par des arômes de fruits à coques légèrement acidulés et sucrés. Le boisé est jeune, frais, blanc, il évoquerait presque la sciure fraîche. Puis ce boisé se fait plus confit et se teinte de liqueur d'orange.

La noix de coco se présente à son tour, grillée sur les bords mais avec une chair douce et laiteuse. Le boisé est légèrement toasté par moments, mais l'ensemble est doux et vanillé, avec toujours un côté acidulé et des fruits rouges mûrs.

En aérant un peu plus le rhum, le boisé devient plus toasté et même bien brûlé. Cela fait ressortir un soupçon de vanille mais le nez reste puissant, fin et pointu, précis. La sensation douce et sucrée persiste tout de même, la noix de coco aussi. On pense alors aux chocolats Raffaello. Les fruits à coque sont encore frais et humides, ils viennent tout juste d'être ramassés et ont emporté un peu de forêt.

L'entrée en bouche est douce et fluide, avec un trio caramel – mélasse – fruits à coque légèrement salé. Le palais confirme cette impression acidulée et flatteuse, même si les épices torréfiées, le boisé et les fruits à coque secs et grillés lancent un assaut plus décapant. Une petite touche métallique / graisse de moteur accompagnée de bois très toasté soutiennent cette tendance plus corsée.

En finale, la touche métallique et huilée prolonge le plaisir, elle semble porter les arômes de coco comme un solvant.

*"Ce Sixty Six montre un aspect que l'on connaît peu des rhums de Foursquare, avec des notes acidulées puis "industrielles" inattendues..."*

## DEGUSTATION :



<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) :	6
	Intensité du fruit (/10) :	7
	Intensité du boisé (/10) :	6
<span style="color: red;"><u>Arômes :</u></span>		
<span style="color: red;">Ananas</span>		
<span style="color: red;">Fruits tropicaux</span>		
<span style="color: red;">Crème vanille</span>		
<span style="color: red;">Bois</span>		

<u>Bouche</u>	Intensité du piquant (/10) :	6
	Intensité de l'alcool (/10) :	6
<span style="color: red;"><u>Arômes :</u></span>		
<span style="color: red;">Bois</span>		
<span style="color: red;">Vanille</span>		
<span style="color: red;">Brûlé</span>		

<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u>	
Nez :	6
Bouche :	6
<u>Commentaires :</u>	
Peut-être juste un peu trop de bois ?	

### Notes complémentaires :

**12 ans minimum**

**Fûts de chêne blanc - bourbon**

